

VEGANE FISH CROQUETTES

AUF BASIS VON REIS


VEGAN
PLANT BASED FOOD



Produktpass-Nr.: 12485

Die Vorteile:

- Auf Pflanzenbasis
- Zuckerarm
- Reich an ungesättigten Fettsäuren
- Ohne Geschmacksverstärker

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) No. 1169/2011

ZUTATENLISTE

Trinkwasser, Reistexturat (14,0 %), pflanzliches Öl (Raps), Speisesalz, Verdickungsmittel (E461, E415), Stabilisator (E331, E262), Stärke, Hefeextrakt, Erbseneiweiß, Citrusfaser, Zwiebel, Gewürze, Maltodextrin, Säureregulator (E262ii), Säuerungsmittel (E330), modifizierte Stärke, Cornflakes (Mais, Saccharose, Speisesalz, **GERSTENMALZEXTRAKT**), Paniermehl (**WEIZENMEHL**, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Gewürzextrakt, Aroma

ALLERGENKENNZEICHNUNG

WEIZEN, GERSTE

Nährwerte (berechnet auf 100 g)

Energie	725 kJ	173 kcal
Fett	6,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	
Kohlenhydrate	24,9 g	
davon Zucker	1,0 g	
Ballaststoffe	4,1 g	
Eiweiß	2,9 g	
Salz (= Natrium x 2,5)	1,9 g	

VEGANE FISH CROQUETTES

AUF BASIS VON REIS



MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

Für das Texturat

Texturat 70 %

17,50 % **Rice texturate** Art.-No. 111412

52,50 % Wasser

Für die Matrix

Matrix 30 %

2,45 % **PRALLO® Matrix V-TSC** Art.-No. 106586

7,80 % Rapsöl

19,75 % Eiswasser +- 0 °C

Pro kg Gesamtmasse

40,00 g **VAN HEES® Fish Croquettes Combi Vegan**

Art.-No. 106986

Zum Panieren

VANTASIA® Panier Quick NP 50 oGAF

Art.-No. 101849

VANTASIA® Panier-Quick Knuspergold oG

Art.-No. 208735

VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Herstellung Texturat

Das Texturat in Wasser ca. 1,5 Stunden einweichen.

Herstellung Matrix

Im Kutter das Pflanzenöl vorlegen und **PRALLO® Matrix V-TSC** in langsamen Gang ca. 2 Min. einmischen. Vakuum nicht notwendig. Nun das Eiswasser zugeben und im hohen Gang kuttern, bis zu einer Temperatur von 4 °C.

Herstellung Fish Croquettes

Das eingeweichte Texturat zugeben und im Rückwärtsgang mit der Matrix gut vermischen. Anschließend **VAN HEES® Fish Croquettes Combi Vegan** zugeben und ebenfalls gut vermischen. In Krokettenform über den Füller ausformen. Mit **VANTASIA® Panier Quick NP 50 oGAF** und **VANTASIA® Panier-Quick Knuspergold oG** panieren, anschließend einfrieren.

TECHNOLOGISCH

- Equipment-Empfehlung: Vakuumkutter, Mischer, Formmaschine, Panierstrasse
- Optimale Formbarkeit
- Hervorragende Maschinengängigkeit
- Formstabilität beim Braten
- Gefrier-Tau-Stabilität
- Verwendung einer Frischhalterkombination (Organische Säure & Gewürzextrakt)

Der Produktpass wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.




VAN HEES
we know how